

CHIANTI D.O.C.G. "M.GALARDI" 2012 Riserva

Tipologia: Vino Biologico

Specificazione Denominazione/Indicazione: DOCG - Chianti

Area di produzione: Toscana, Colline di Firenze (Fiesole)

Titolo alcolometrico: 14,0% Vol.

Vitigno: Sangiovese in purezza

Tipologia di terreno: magro, galestroso e calcareo

Tipo di allevamento: cordone speronato e guyot in coltivazione biologica

Periodo di vendemmia: Settembre/Ottobre, in seconda vendemmia

Vinificazione: in acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: acciaio, legno e bottiglia

Colore: rosso granato di bella tonalità

Aroma: frutti rossi e spezie

Gusto: elegante, ingresso morbido ed equilibrato, finale armonico e persistente

Abbinamento: si accompagna bene con cibi dotati di gusto deciso, ma non eccessivo. Ideale per accompagnare secondi piatti a base di carni rosse e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18°

Età ottimale per il consumo: entro 6 anni dalla vendemmia



Informazioni aggiuntive: La selezione delle uve viene eseguita con la massima cura; il protocollo di vinificazione prevede rimontaggi, delestage e ossigenazioni controllate, al fine di ottenere una buona estrazione degli aromi primari nonché una struttura supportata solo dai tannini più morbidi.

L'imbottigliamento avviene evitando operazioni di filtrazione eccessivamente stretta, che pur rendendo il vino brillante, ne indebolirebbero inequivocabilmente la struttura.

Riconoscimenti e Premi:

> **Annata 2004:** Diploma di Merito alla VII Selezione dei Vini di Toscana–Enoteca Italiana di Siena– Ottobre 2006

> **Annata 2005:**

-Diploma di Merito all' VIII Selezione dei Vini di Toscana–Enoteca Italiana di Siena- Ottobre 2008

-Classificato come Vino Top nella categoria dei "Vini Rossi al di sotto dei 15,00 euro" nel Test comparativo effettuato dalla Redazione della Rivista "Il Mio Vino" - Settembre 2008

-Punteggio ottenuto pari a 81,80 in occasione della 6° Rassegna per i Vini Bio denominata "BiodiVino 2009".

> **Annata 2008 Riserva:**

Medaglia d'Argento in occasione della 8° Rassegna dedicata ai Vini Biologici e Biodinamici -

"BiodiVino 2011"- organizzata dall' Associazione Città del Bio – Maggio 2011

> **Annata 2009:**

Selezionato da Andreas Marz, per la prestigiosa "Selezione Merum Vini".

> **Annata 2011:**

Selezionato da Andreas Marz, per la prestigiosa "Selezione Merum Vini".

Selezionato con "1 bicchiere" dal Gambero Rosso con inserimento sulla Guida "Vini d'Italia 2015"

Recensito sulla Rivista "VINUM -Spezial Publikation 2015-Top of Toscana", fra i 5 TOP Chianti con 16/20 punti

> **Annata 2012 Riserva:**

Recensito sulla Rivista "VINUM -Extrai-Top of Toscana 2017", fra i 6 TOP Chianti Riserva con 16,5/20 punti

> **Annata 2013:**

Selezionato fra i TOP 10 Chianti in occasione dell'Anteprima Chianti 2016- "Chianti Lovers"- Febbraio 2016 -Firenze.

Vincitore dell'Oscar Qualità/Prezzo sulla Guida Berebene del Gambero Rosso